



Keripik belut – Bagian 1: Spesifikasi



© BSN 2013

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Syarat bahan baku dan bahan penolong.....	2
5 Penanganan dan pengolahan.....	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
8 Pengambilan contoh	2
9 Cara uji	3
10 Pengemasan.....	3
11 Pelabelan.....	3
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian sensori keripik belut.....	4
Bibliografi	5

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas keripik belut yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu:

- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 15 Juli 2010 di Jakarta dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
3. Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan dan amandemen Undang-undang No 45 tahun 2009.
4. Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6. Peraturan Pemerintah No. 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.
7. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PER.01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
8. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP.06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
9. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP.01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 17 Februari 2012 sampai 16 Mei 2012 dan pemungutan suara pada tanggal 18 Juni 2012 sampai 17 Agustus 2012 dengan hasil akhir RASNI.

Keripik belut - Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan spesifikasi keripik belut.

2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dari standar ini. Untuk acuan bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan yang tidak bertanggal berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 2326:2010, *Metode pengambilan contoh pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.2-2006 *Cara uji mikrobiologi–Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada produk perikanan*.

SNI 2332.9:2011, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 9: Penentuan Staphylococcus aureus pada produk perikanan*.

SNI 2346:2011, *Petunjuk pengujian sensori dan atau sensori pada produk perikanan*.

SNI 2354.1:2010, *Cara uji kimia- Bagian 1: Penentuan kadar abu dan abu tak larut dalam asam pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.2-2006, *Cara uji kimia - Bagian 2: Penentuan kadar air pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.4-2006, *Cara uji kimia - Bagian 4: Penentuan kadar protein dengan metode total nitrogen pada produk perikanan*.

SNI 2354.5:2011, *Cara uji kimia - Bagian 5: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) dan kadmium (Cd) pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia - Bagian 6: Penentuan kadar logam merkuri (Hg) pada produk perikanan*.

SNI 2357, *Penentuan kadar arsen pada produk perikanan*.

SNI 2367, *Penentuan kadar timah putih (Sn) pada produk perikanan*.

SNI 7687.2:2013, *Keripik belut - Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

SNI 7687.3:2013, *Keripik belut - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

3 Istilah dan definisi

3.1

keripik belut

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku belut (*Monopterus albus*) hidup yang mengalami perlakuan penambahan bumbu, dengan atau tanpa penambahan tepung dan digoreng

SNI 7687.1:2013

4 Syarat bahan baku dan bahan penolong

4.1 Bahan baku keripik belut sesuai SNI 7687.2:2013.

4.2 Bahan penolong sesuai SNI 7687.3:2013.

5 Penanganan dan pengolahan

Penanganan dan pengolahan keripik belut sesuai SNI 7687.3:2013.

6 Teknik sanitasi dan higiene

6.1 Penanganan, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, pendistribusian dan pemasaran keripik belut dilakukan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

6.2 Produk akhir harus bebas dari benda asing yang mengganggu kesehatan manusia

7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Persyaratan mutu dan keamanan pangan keripik belut sesuai Tabel 1.

Tabel 1- Persyaratan mutu dan keamanan pangan

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
a Sensori	Angka (1-9)	Min. 7
b Cemarkan mikroba		
- ALT	koloni/g	Maks. $5,0 \times 10^3$
- <i>Escherichia coli</i>	APM/ g	< 3
- <i>Salmonella</i> *	per 25 g	Negatif
- <i>Staphylococcus aureus</i> *	koloni/g	Maks. $1,0 \times 10^3$
c Cemarkan logam*		
- Kadmium (Cd)	mg/kg	Maks. 0,5
- Merkuri (Hg)	mg/kg	Maks. 1,0
- Timbal (Pb)	mg/kg	Maks. 0,4
- Arsen (As)	mg/kg	Maks. 1,0
- Timah (Sn)	mg/kg	Maks. 40,0
d Kimia		
- Kadar air	%	Maks. 5
- Kadar abu tak larut dalam asam	%	Maks. 0,3
- Kadar protein	%	Min. 15
CATATAN * bila diperlukan		

8 Pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010.

9 Cara uji

9.1 Sensori

Sensori sesuai SNI 2346:2011. Penilaian sensori sesuai Lampiran A.

9.2 Cemarkan mikroba

- ALT sesuai SNI 01-2332.3-2006.
- *Escherichia coli* sesuai SNI 01-2332.1-2006.
- *Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006
- *Staphylococcus aureus* sesuai SNI 2332.9:2011

9.3 Cemarkan logam

- Kadmium dan timbal sesuai SNI 2354.5:2011.
- Merkuri sesuai SNI 01-2354.6-2006.
- Arsen sesuai SNI 2357.
- Timah sesuai SNI 2367.

9.4 Kimia

- Kadar abu tak larut dalam asam sesuai SNI 2354.1:2010.
- Kadar air sesuai SNI 01-2354.2-2006.
- Kadar protein sesuai SNI 01-2354.4-2006

10 Pengemasan

Pengemasan sesuai SNI 7687.3:2013.

11 Pelabelan

Setiap kemasan produk keripik belut yang akan diperdagangkan diberi label dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan sesuai dengan ketentuan label dan iklan pangan. Pelabelan sesuai SNI 7687.3:2013.

Lampiran A
(normatif)
Lembar penilaian sensori keripik belut

Tabel A.1- Lembar penilaian sensori keripik belut

Nama panelis : Tanggal..... :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode Contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
• Belut terbalut tepung tipis, tidak merata, bersih, warna krem cerah	9					
• Belut terbalut tepung tipis, tidak merata, bersih, warna krem agak gelap	8					
• Belut terbalut tepung tipis, tidak merata, kurang bersih, warna krem agak gelap	7					
• Belut terbalut tepung tebal, tidak merata, bersih, warna krem	5					
• Belut terbalut tepung tebal, tidak merata, kurang bersih, warna krem gelap	3					
• Belut terbalut tepung tebal, tidak merata, kotor, warna coklat	1					
2 Bau						
• Harum, spesifik belut	9					
• Kurang harum, spesifik belut kurang	8					
• Netral	7					
• Mulai tercium bau tengik	5					
• Agak tengik	3					
• Tengik	1					
3 Rasa						
• Gurih, spesifik belut terasa, renyah	9					
• Kurang gurih, spesifik belut kurang, renyah	8					
• Kurang gurih, spesifik belut kurang, kurang renyah	7					
• Hambar, kurang renyah	5					
• Sedikit pahit, kurang renyah	3					
• Pahit	1					
4 Tekstur						
• Kering, sangat mudah dipatahkan	9					
• Kering, mudah dipatahkan	8					
• Agak kering, agak mudah dipatahkan	7					
• Agak liat, agak mudah dipatahkan	5					
• Agak liat, tidak mudah dipatahkan	3					
• Liat, tidak mudah dipatahkan	1					

Bibliografi

Commission Regulation (EC) No 78/2005, amending Regulation (EC) No 466/2001 as regards heavy metals-Official Journal of the European Union.

Council Regulation (EC) No 104/2000 (o) L 17.21.1.2000.p.22- Office for Official Publications of the European Communities

